Morue: 88462433670

Grill électrique à pierre de lave de comptoir avec levier de réglage de la hauteur de la grille, 6,6 kW, 40 × 70 × 47,5 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Le **fry top électrique à pierre de lave de comptoir** est un équipement indispensable pour ceux qui recherchent **polyvalence, durabilité et excellentes performances** en cuisine. Idéal pour les bars, les restaurants et les cuisines professionnelles, ce produit garantit des résultats optimaux grâce à une combinaison de matériaux résistants et de solutions technologiques de pointe.

Caractéristiques principales

- **Fabriqué en acier inoxydable**
  La structure en acier inoxydable assure **résistance, durabilité et** facilite le nettoyage quotidien. Elle est conçue pour résister à un usage intensif, tout en conservant un aspect professionnel et hygiénique.
- **Grille électrique en pierre de lave**
  La pierre de lave permet une **répartition uniforme de la chaleur**, garantissant une cuisson parfaite et des saveurs authentiques. Idéale pour griller de la viande, du poisson et des légumes tout en préservant leur goût naturel.
- **Tiroir de récupération des résidus intégré**
  Ce tiroir pratique permet de recueillir les résidus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et permet de garder le plan de travail toujours bien rangé.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 40 x 70 x 47,5 h cm
- **Dimensions de la première surface de cuisson :** 35,6 x 53,5 cm
- **Matériau :** acier inoxydable
- **Alimentation :** électrique
- **Poids net/brut :** 33,5 kg / 52 kg
- **Puissance électrique :** 6,6 kW

Dimensions

Dimensions de l'emballage	500x815x605 mm
Dimensions de la surface de cuisson	356x535 mm
Dimensions extérieures	400x700x475 mm
Hauteur des pieds	30 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Matériau	acier inoxydable AISI 304
Poids avec emballage	52 kg

Poids net	33.5 kg
Puissance électrique	6,6 kW
Tension	380 V, 415 V

Équipement de série

Fourni avec	Bac de récupération des résidus